

## IPTEKS BAGI MASYARAKAT (IbM) DESA BAUMATA TIMUR MELALUI DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN AYAM LOKAL

**Geertruida M. Sipahelut, St. Y.F.G Dillak, Ulrikus R. Lole, and N.G.A Mulyantini**

Fakultas Peternakan Universitas Nusa Cendana Kupang NTT

Jl. AdisuciptoPenfuiKupang NTT

### RINGKASAN EKSEKUTIF

KegiatanIbM (Ipteks bagi masyarakat) ini dilaksanakan di desa Baumata Kabupaten Kupang Provinsi NTT selama 8 bulan. Tujuan dari program ini adalah untuk membantu meningkatkan nilai tambah ekonomi bagi peternak ayam di Desa dan juga meningkatkan kesadaran akan pentingnya gizi . Target khusus yang ingin dicapai dari program ini yaitu melakukan diversifikasi produk olahan ayam potong dengan melatih ibu-ibu memproduksi baso, ayam asap, ayam panggang, dan nugget ayam. Metode yang digunakan yaitu dengan penyuluhan, demonstrasi, pendampingan dan evaluasi, serta memberikan paket bantuan beberapa alat pengolahan produk ayam lokal. Penyuluhan diberikan dengan memberikan buku, dan ceramah mengenai pentingnya protein hewani bagi kesehatan masyarakat. Demonstrasi dilakukan dengan praktek langsung pembuatan baso, ayam asap, ayam panggang, dan nugget ayam. Setiap aktivitas dilakukan dengan pendampingan, dan evaluasi untuk mengetahui pencapaian target. Kegiatan ini dapat membantu masyarakat di Desa Baumata khususnya ibu-ibu untuk dapatmengolah daging ayam potong menjadi berbagai produk olahan., sehingga diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah ekonomi, khususnya bagi ibu-ibu di Desa Baumata Timur.

### EXECUTIVE SUMMARY

*The IbM program was undertaken in Baumata village, Kupang district, East Nusa Tenggara Province for eight months (2 months for preparation and 6 months for application the programs). In that village chickens are raised using traditional system. The purpose of this program is to improve the economic value for poultry farmers in the Baumata village – Kupang district, and also raise awareness of the importance of foods nutrition. Specific targets to be achieved from this program is to diversify the products of local chicken meat to produce meatballs, smoked chicken, grilled chicken, and chicken nuggets. The method used is by extension, demonstration, mentoring and evaluation, as well as providing some tools for processing chicken products. Extension granted by providing books, and give information about the importance of animal protein for people's health. Demonstrations conducted with the direct practice of making meatballs, smoked chicken, grilled chicken, and chicken nuggets. Each activity is done with assistance, and evaluation to determine the achievement of the target. The findings of the IbM program clearly revealed that the community services programs can help people, especially women in the village Baumata to be able to process chicken meat into various products., and is expected to increase the economic value, especially for women in the village of East Baumata.*

**Keywords :** *local chicken, product, processing, community, village*

### A. PENDAHULUAN

Khalayak sasaran program IbM ini adalah kelompok ibu-ibu rumah tangga RT 08/RW 04 Kuafeu, Dusun II Desa Baumata Timur Kecamatan Taebenu Kabupaten Kupang, Nusa Tenggara Timur (NTT). Pekerjaan sehari-hari dari ibu-ibu di Desa

Baumata Timur ini adalah bertani dan memelihara ternak. Pemeliharaan ayam dilakukan secara tradisional dan dalam skala kecil. Walaupun dalam skala kecil, ayam dantelurbukanlahjenismakanan yang asingbagipendudukDesaBaumataTimurKupang.

Kedua jenis makanan tersebut betul-betul sangat mudah dijumpai dalam kehidupan mereka sehari-hari. Namun, kenyataannya konsumsi protein hewani di desa tersebut masih rendah. Kondisi ini cukup memprihatinkan, karena sebagai makanan mengandung protein yang tinggi, ayam dan telur harusnya menjadi pilihan yang mudah dan murah bagi mereka. Anak-anak balita adalah golongan usia yang membutuhkan asupan protein yang cukup untuk mendukung perkembangan kecerdasan otak dan pertumbuhan badannya. Ada banyak faktor yang mempengaruhi perilaku konsumsi masyarakat di

Desa Baumata Timur terhadap ayam dan telur ini. Salah

satunya adalah kurangnya pengetahuan mengelola produk ternak unggas, sehingga menu sehari-hari dirasakan bosan.

Selain itu adanya mitos bahwa telur menjadi penyebab penyakit bisul pada anak-anak masih sangat kuat dipegang oleh ibu-ibu terutama dari kalangan berpendidikan rendah.

Ibu-ibu di Desa Baumata Timur berusaha untuk mengatur pemenuhan keluarga akan gizi, biaya pendidikan dan kebutuhan lainnya dari usaha bertani dan beternak ayam. Namun, usaha budidaya ternak ayam terkadang tidak selalu berhasil seperti apa yang mereka harapkan. Kebutuhan ekonomi keluarga tidak cukup apabila hanya mengandalkan dari penjualan ayam dan telur saja. Ibu-ibu sangat menginginkan tambahan penghasilan untuk dapat membiayai anak sekolah, memenuhi gizi yang lebih baik dan pemenuhan kebutuhan lainnya. Oleh karena itu, diversifikasi merupakan salah satu strategi bagi para peternak dalam rangka mengamankan usahanya, sehingga selain beternak juga dapat memiliki usaha lain. Diversifikasi diharapkan dapat menambah lini

usahanya, apabila satu lini usahanya dalam beternak ayam mengalami kerugian maka dapat ditutupi dengan lini produk lainnya. Pengembangan diversifikasi pengolahan pangan dipandang strategis dalam menunjang ketahanan pangan, terutama berkaitan dengan aspek ketersediaan pangan yang beragam, penanggulangan masalah gizi dan pemberdayaan ekonomi masyarakat. Berdasarkan potensi peternakan yang ada di Desa Baumata Timur, maka produk olahan ayam dapat dikembangkan untuk menunjang perbaikan gizi dan peningkatan pendapatan. Sebagian besar sumber bahan pangan olahan mudah didapat di lokasi desa Baumata Timur.

## B. SUMBER INSPIRASI

- Dalam hal pengetahuan dan teknologi peternakan ayam buras yang dimiliki oleh sebagian masyarakat di desa masih kurang, sehingga perlu diadakan kegiatan penyuluhan/pelatihan tentang teknologi ternak ayam buras (perkandangan, manajemen pemeliharaan, manajemen pemberian pakan/ransum dan pengontrolan penyakit)
- Daya beli masyarakat rendah, dan makin sulitnya diperoleh produk pangan olahan, serta terjadinya gizi buruk di sekitar lokasi.
- Kurang pengetahuan masyarakat terhadap sumber makanan bergizi asal hewani
- Kurangnya pengetahuan tentang tersedianya beragam pilihan makanan siap saji atau siap konsumsi di tingkat individu.

## C. METODE

Melaksanakan survey untuk mengetahui berbagai persoalan mitra dalam hal

manajemen pemeliharaan ayam buras dan penanganan serta pengolahan daging dan telur ayam untuk menjadi pangan siap saji, dan survey status gizi masyarakat di lokasi mitra, 2) Persiapan semua alat dan bahan yang dibutuhkan untuk aplikasi teknologi pembuatan baso ayam, ayam asap, ayam panggang dan nugget. Kelompok mitra dalam kegiatan ini adalah kelompok beranggotakan ibu-ibu RT 08/RW04 Dusun II Desa Baumata Timur. berjumlah 12 orang yang dilatih, dan dibimbing. Pendampingan dilakukan sampai mereka trampil dalam mengolah pangan yang berasal dari daging dan telur ayam, 3) Penyuluhan : metode penyuluhan dalam bentuk penjelasan awal sebelum kegiatan dimulai agar mitra menyadari bahwa teknologi dan manajemen yang diberikan akan bermanfaat bagi kehidupan mereka, 4) Pembagian buku petunjuk pengolahan produk ayam dan telur, 5) Demonstrasi atau praktek langsung dalam membuat produk olahan daging ayam, yaitu membuat baso ayam, ayam asap, ayam panggang, dan nugget ayam. 5) Pendampingan ; setiap tahapan aktivitas dilakukan pendampingan, sehingga semua kegiatan dapat dilakukan dengan benar. Pendampingan; yang dilakukan untuk memonitor dan mengevaluasi kemampuan ibu-ibu peternak dalam membuat baso, dan daging olahan ayam yang lainnya. 6) Evaluasi; dilakukan untuk mengetahui tingkat pencapaian target semula

#### D. KARYA UTAMA

Beberapa karya hasil kegiatan ini adalah berupa produk ayam asap, ayam panggang, baso ayam dan nugget ayam. Berikut ini adalah foto-foto kegiatan yang dilaksanakan selama kegiatan berlangsung.



Gambar 1. Tim pelaksana kegiatan dan kelompok mitra sedang mengolah adonan baso



Gambar 2. Pembuatan ayam asap secara tradisional



Gambar 3. Bantuan gerobak baso untuk kelompok mitra di Desa Baumata Timur



Gambar 4 . Beberapa anggota kelompok sedang mendengar materi penyuluhan



Gambar 5.  
Produk Olahan Daging Ayam Hasil Kegiatan SIA disajikan



Gambar 6. Menggiling daging ayam dengan feed processor salah satu banguan alat yang diberikan kepada kelompok mitra

## E. KESIMPULAN

Kegiatan IbM ini dapat membantu kelompok mitra di Desa Baumata Timur

Kecamatan Taebenu Kabupaten Kupang NTT untuk dapat mengolah daging ayam potong menjadi berbagai produk olahan. Kelompok mitra mempunyai motivasi untuk menjual baso ayam, sehingga diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah ekonomi, khususnya bagi ibu-ibu kelompok mitra di Desa Baumata Timur. Kelompok mitra harus terus didukung untuk bersemangat meningkatkan motivasi dalam mengolah produk ayam lokal dan menjualnya untuk lebih meningkatkan kesejahteraan perekonomian kelompoknya.

## F. DAMPAK DAN MANFAAT KEGIATAN

Dampak dan manfaat dari kegiatan ini yaitu : 1) Terciptanya peran serta masyarakat secara aktif dalam memecahkan masalah gizi buruk di Desa Baumata Timur. Setelah pelatihan dan pendampingan dengan peternak ayam buras dalam pengolahan produk unggas, maka akan dapat meningkatkan pengetahuan dan akhirnya dapat meningkatkan pendapatan keluarga, sehingga dapat dijadikan contoh yang patut ditiru oleh desa-desa sekitarnya, 2) bantuan alat dan buku yang diberikan dapat membantu untuk mengolah produk ayam dan meningkatkan pengetahuan tentang pentingnya protein hewani asal ayam, 3) Menaikkan nilai tambah sosial berupa terciptanya lapangan kerja yang lebih banyak, dengan bekerjasama menjual baso ayam atau produk olahan daging ayam lainnya seperti



ayam asap, ayam panggang atau nugget ayam,  
dan 4) Memperoleh produk pangan yang  
lebih menarik dari segi penampilan, rasa, gizi  
dan sifat fisik lainnya.

## G. DAFTAR PUSTAKA

- Aswanto, 2010. Beternak Ayam Kampung. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Chadd, S. 2008 Future trends and developments in poultry nutrition In O. Thieme & D. Pilling, eds. *Proceedings of the International Conference Poultry in the Twenty-first Century: avian influenza and beyond*, held 5-7 November 2007, Bangkok, Thailand. Rome.
- Conroy, C., Sparks, N., Acamovic, T., Joshi, A.L. and Chandrasekaran, D. (2004). *International Network for Family Poultry Development Newsletter Vol. 14, No. 1*, January . June 2004:10-15. <http://www.fao.org/ag/againfo/subjects/en/infpd/home.html>
- Dahouda M, Toleba, S.S., Youssao, A.K.I., Bani Kogui, S., Yacoubou Aboubakari, S. And Hornick, J.-L. (2007). *Family Poultry* **17 (1&2)** : 3 . 14. [www.fao.org/ag/againfo/subjects/en/infpd/home.html](http://www.fao.org/ag/againfo/subjects/en/infpd/home.html)
- Ismat Ara Begum (2005). An assessment of vertically integrated contract poultry farming: A case study in Bangladesh. *International Journal of Poultry Science*, **4 (3)**:167-176.
- Soedjoedono, R. R. 2002. Higiene Pangan Asal Hewan: Materi Pelatihan Penerapan HACCP pada Industri Pangan Asal hewan. PKSDM. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor.